



# Concours de Pâtisserie

## « Verrines glacées à la Fraise »

Organisé par **Antoine Le Nôtre** Finaliste Championnat de France du Dessert  
Et **Gérard Boscher** Professeur de cuisine et de pâtisserie

**Date : Dimanche 11 juin de 13h à 17h30**

**Thème : Verrine glacée en 3 textures autour de la fraise.** Réaliser 8 verrines identiques, avec au moins 3 textures différentes dont une comportant obligatoirement un sorbet ou une glace, en mettant à l'honneur la fraise.

**Lieu :** Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours.

### Déroulement de l'épreuve

**Durée de l'épreuve : 3 heures**

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve.

<b>1<sup>er</sup> candidat</b>	<b>13h00 à 16h00</b>	<b>2<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h10 à 16h10</b>
<b>3<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h20 à 16h20</b>	<b>4<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h30 à 16h30</b>
<b>5<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h40 à 16h40</b>	<b>6<sup>e</sup> candidat</b>	<b>13h50 à 16h50</b>

Amplitude de travail : 13h00 à 16h50      Amplitude dégustation : 16h00 à 17h00

Remise des prix dimanche 11 juin 2022 à 17h30 (Présence obligatoire).

### Public visé

Maximum 6 candidats, sans limite d'âge mais devant être en cours de formation ou professionnel en pâtisserie (Bac pro boulanger pâtissier, Cap pâtissier, Mention complémentaire, BTM Pâtissier, Cap Chocolatier, BTM Chocolatier, MCCDR, BTS MHR.)

### Règlement

Les candidats devront réaliser 8 desserts identiques, présentés en verrines ou en coupes.

- Les 4 assiettes seront apportées au jury de dégustation à la fin de l'épreuve. Chaque candidat présentera la composition de sa création avant que le jury ne la déguste.
- Les assiettes et verrines seront apportées par le candidat (elles seront restituées en fin d'épreuve).
- Vous apporterez les pesées nécessaires à vos réalisations (aucun mélange autorisé, un contrôle des matières premières sera effectué par le jury).

Le non-respect du règlement entrainera une sanction, l'ensemble du jury décidera des pénalités à appliquer.

Les gestuelles, les règles d'hygiène et les techniques propres à la profession devront être respectées.

La saisonnalité et le respect des matières premières feront partie intégrante de vos productions.

### Composition du jury

Le jury sera composé de professionnels de la profession.

Avec la participation exceptionnelle d'Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France 2000 et Champion du Monde des Desserts glacés 2003

### Notation

Un ensemble de notes seront appliquées sur :

L'organisation    L'hygiène    Les techniques    Le visuel    Le goût    L'Eco responsabilité    Le gaspillage

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 QUINTIN    N° SIRET : 792 040 560 00015 – APE : 9499Z

Tél. 02 96 74 99 75    Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

[www.festivalgastronomiequintin.fr](http://www.festivalgastronomiequintin.fr)    FB : festivaldelagastronomie    INSTA : festivalsquintin

## Dotations

Tous les participants bénéficieront de lots, Un diplôme et d'une médaille.

## Espace concours et matériel

Le concours se déroule dans le parc du Château de Quintin. Un espace y est installé, sous chapiteau avec parquet. Vous aurez à votre disposition un espace de travail individuel de 2 mètres par 2 mètres.

Ainsi que le matériel suivant :

**Par candidat :** - 1 table inox 180x70 - 1 batteur mélangeur 5 l - 1 plaque induction

**Pour l'ensemble des candidats :** - 1 cellule de refroidissement - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée  
- 1 armoire de congélation - 1 four ventilé - 1 Sorbetière

Le reste du matériel et petits matériels dont vous aurez besoin devra être apporté par vos soins.

Par souci d'organisation il vous sera demandé d'étiqueter votre matériel.

Vérifiez la comptabilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques à induction.

## Inscription au concours (gratuite)

Vous devez retourner par mail ou par courrier postal un dossier de candidature.

Ce dossier de sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, devra comporter **1 fiche technique complète** (denrées et procédés de fabrication) ainsi qu'une **photo de votre dessert**.

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : ..... CP Ville : .....

Mail : ..... Tél : .....

Niveau de formation : .....

Etablissement de formation : .....

Nom de l'enseignant référent en établissement : .....

## **Les dossiers doivent être retournés pour le 15 mai 2023. Par Mail ou courrier**

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 Quintin

Festivaldelagastronomie22@gmail.com

L'organisation du concours vous donnera une réponse quant à votre sélection pour le concours le 25 mai 2023.

**En cas de désistement d'un candidat sélectionné, le 1er dossier de sélection sur la liste d'attente pourra être contacté. Le candidat désigné, pourra choisir de participer ou non au concours.**

Votre présence pour la remise des prix est OBLIGATOIRE. Vous devrez porter votre veste professionnelle.

Le festival se réserve le droit de l'utilisation des images prises pendant le concours.